Kontaktgrill / Contact grill
Gril multifonctions / Contactgrill
Grill de contacto

Bedienungsanleitung / Sicherheitshinweise
Instruction manual / Safety cautions
Mode d'emploi / Consignes de sécurité
Gebruiksaanwijzing / Veiligheidsbepalingen
Instrucciones de operación / Información de seguridad

Type KG 0805N

Beschreibung / Description

für obere Grillplatte (6)
for upper grill plate (6)

für untere Grillplatte (2)
for lower grill plate (2)

A **B** **C**

D	GB
1. Standfuß mit integriertem Ausklappscharnier	1. Stand with integated hinge to fold out
2. Thermostatregler Grillplatte unten	2. Thermostat control for lower grill plate
3. Kontrolllampe oben	3. Upper control lamp
4. Griff	4. Handle
5. Kontrolllampe unten	5. Lower control lamp
6. Thermostatregler Grillplatte oben	6. Thermostat control for upper grill plate
A. Kontaktgrillfunktion	A. Contact grill function
B. Ofenfunktion	B. Oven function
C. Klappfunktion 180°	C. Open table grill function 180°

Kontaktgrill KG 0805N

Inhalt

Beschreibung.....**2**
Inhalt.....**3**
Verwendungszweck.....**3**
Lieferumfang.....**3**
Technische Daten.....**3**
Wichtige Sicherheitshinweise.....**4**
Vor dem ersten Gebrauch.....**11**
Grillen mit dem Kontaktgrill.....**12**
Gartabelle.....**14**
Klappfunktionen des Grills.....**15**
Reinigung, Pflege und Aufbewahrung.....**17**
Entsorgung.....**18**
Garantiehinweise.....**18**

Promomus

Verwendungszweck

Dieses Gerät ist zum Grillen von Nahrungsmitteln im privaten Haushalt.
Es ist nicht für kommerzielle Zwecke und nicht für den Gebrauch im Freien bestimmt.
Verwenden Sie das Gerät nur zu dem vorgesehenen Zweck und beachten Sie alle Hinweise bezüglich Bedienung und Sicherheit in dieser Bedienungsanleitung.

Lieferumfang

- Kontaktgrill mit 2 abnehmbaren Grillplatten
- Bedienungsanleitung

Technische Daten

Modell	Kontaktgrill KG 0805N
Netzspannung	220-240V~ 50Hz
Leistung	1700W
Manual ID	KG 0805N 06/2012

Dieses Gerät ist GS-geprüft und entspricht den CE-Richtlinien.

Wichtige Sicherheitshinweise

Bedeutung der Symbole in dieser Bedienungsanleitung:

= Bitte beachten

= Achtung! Warnhinweis

= Achtung! Stromschlaggefahr!

= Achtung! Heiße Oberfläche!

= Information

Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, machen Sie sich sorgfältig mit dieser Bedienungsanleitung vertraut.
Um Schäden am Gerät, unsachgemäßen Gebrauch oder Gefahr durch Verletzung vorzubeugen, befolgen Sie alle Sicherheitshinweise und diese Bedienungsanleitung. Benutzen Sie den Kontaktgrill nur für den vorgesehenen Zweck in Übereinstimmung mit dieser Bedienungsanleitung.
Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung unbedingt zum späteren Nachschlagen auf. Bei Weitergabe des Gerätes geben Sie bitte auch diese Bedienungsanleitung weiter. Bitte bewahren Sie auch den Garantieschein, den Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf!

- Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen, um Überlastung und daraus resultierende Beschädigungen am Gerät zu vermeiden.
- Verlegen Sie das Netzkabel immer so, dass

Proklamus

niemand daran ziehen und dass es nicht zur Stolperfalle werden kann. Verwenden Sie nur falls dies nötig ist, ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.

- Das Netzkabel darf nicht durch scharfe Kanten oder durch Berührung mit heißen Stellen beschädigt werden. Das Netzkabel darf nie mit Nässe und Feuchtigkeit Kontakt haben.
- Schließen Sie das Gerät nicht an einer Mehrfachsteckdose an, an der mehrere elektrische Geräte arbeiten, dies kann zu Überlastung des Stromkreises führen.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, dafür ist es nicht vorgesehen und dies kann Brandgefahr verursachen.
- Als zusätzlicher Schutz vor Gefahren durch elektrischen Strom wird der Einbau einer Fehlerstromschutzeinrichtung (RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA im Haushaltsstromkreis empfohlen. Fragen Sie Ihren Elektro-Installateur um Rat.
- Benutzen Sie ausschließlich vom Hersteller empfohlenes Zubehör mit diesem Gerät, um Verletzungen zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät, wenn Sie es benutzen, zur Sicherheit auf eine ebene, trockene und rutschfeste

Proklomus

Unterlage, die gegen Hitze und eventuelle Fettspritzer unempfindlich ist.

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gas- oder Elektroöfen auf. Stellen Sie es nicht auf einen heißen Ofen, um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden.

Vorsicht! Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug! Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt. Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren, sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

- Klären Sie Ihre Kinder über Gefahren, die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können, auf:
  - Gefahr durch heiße, scharfkantige und/oder bewegliche Geräteteile,
  - Gefahr durch während des Betriebes entweichenden heißen Dampf,

Proconnus

- Gefahr durch elektrischen Strom.

! Wählen Sie den Standort Ihres Gerätes so, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben. Benutzen und lagern Sie das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern. Kinder, die jünger sind als 8 Jahre, sind vom Gerät und vom Netzkabel fernzuhalten. Sie könnten das Gerät daran herunterziehen und sich verletzen.

! Zur Sicherheit keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) für Kinder oder Tiere erreichbar liegen lassen. Sie dürfen nicht mit dem Kunststoffbeutel spielen, es besteht Erstickungsgefahr!

Das Gerät nicht verwenden wenn:

- es heruntergefallen ist und/oder sichtbare Schäden am Gehäuse oder dem Netzkabel hat.
- es Funktionsstörungen aufweist.

! Ein beschädigtes Gerät oder Netzkabel darf ausschließlich von einem Fachmann (*) repariert, bzw. ausgewechselt werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden. Führen Sie bei Beschädigungen am Gerät keinerlei Reparaturen selbst aus, um Verletzungsrisiken und Lebensgefahr durch Stromschlag auszuschließen. Für alle Reparaturen wenden Sie sich an einen Fachmann (*).

(*)Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für alle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

Proconic

Vorsicht Stromschlaggefahr! Das Gerät, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen wegen der Gefahr eines elektrischen Schlages auf keinen Fall mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.

- Benutzen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser.
- Tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen noch zu einem anderen Zweck.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Wasch- oder Spülbeckens, einer Bade- oder Duschwanne oder eines Schwimmbeckens, um zu vermeiden, dass das Gerät ins Wasser fällt oder mit Spritzwasser in Kontakt kommt.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf feuchten Untergrund.
- Verwenden sie das Gerät nicht im Freien.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Geräteinnere eindringt.

Ziehen Sie aus Sicherheitsgründen den Netzstecker

- wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
- bevor Sie das Gerät reinigen,
- wenn das Gerät Funktionsstörungen aufweist.

! Ziehen Sie immer nur am Netzstecker selbst und

Proqum.ru

nicht am Netzkabel, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, um Schäden zu vermeiden.

- Tragen Sie das Gerät niemals am Netzkabel. Knicken Sie es nicht und wickeln Sie es nicht um das Gerät, insbesondere solange das Gerät noch heiß ist.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Netzkabel nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung des Netzkabels oder des Gerätes darf das Gerät keinesfalls mehr benutzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät nicht neben einem Heizkörper auf. Kunststoffteile könnten schmelzen und Teile im Inneren des Gerätes könnten durch die Hitze beschädigt werden.

Vorsicht, heiße Oberfläche, Verbrennungsgefahr! Das Gerät wird während des Betriebes sehr heiß! Achtung! Beim Grillen entweicht sehr heißer Dampf!

- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie zum Öffnen und Schließen nur den wärmeisolierten Plastikgriff, um Verbrennungsrisiken auszuschließen. Berühren Sie nie heiße Oberflächen, wie die Grillplatten oder das Gehäuse, um Verbrennungsrisiken auszuschließen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie die

Prodomus

Grillplatten abnehmen oder einbauen, um Verbrennungsrisiken auszuschließen.

- Transportieren Sie das Gerät nicht im heißen Zustand. Lassen Sie es ausreichend abkühlen, bevor Sie es transportieren.

Achtung Brandgefahr! In der unmittelbaren Umgebung dürfen sich während des Gebrauchs keine hitzeempfindlichen oder leicht entzündbaren Materialien befinden!

- Halten Sie genügend Sicherheitsabstand zu Wänden, Möbeln und Gardinen oder Küchentüchern ein (seitlich mindestens 10 cm, nach oben mindestens 30 cm), um Brandgefahr auszuschließen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht die heißen Teile des Gerätes (wie z. B. die Grillflächen oder das Gehäuse) berührt, um Schaden zu vermeiden.

Vorsicht! Öl- und Fettzubereitungen können bei Überhitzung brennen. Bei Flammenbildung sofort den Netzstecker ziehen und die Flammen mit einem großen Deckel oder einem feuchten Tuch ersticken.

- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung während des Gebrauchs.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gas oder anderen entzündlichen Materialien (wie

Prodomus

z. B. Benzol, Farbverdünner, Sprays), um Explosions- und Brandrisiken auszuschließen.

Ziehen Sie nach jedem Gebrauch und vor dem Reinigen den Netzstecker.
Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.

- Halten Sie das Gerät stets sauber, da es direkten Kontakt mit Nahrungsmitteln hat.
- Bewahren Sie das Gerät nicht neben Hitzequellen wie Heizkörpern oder Öfen auf, um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, hitzebeständige, leicht zu reinigende, rutschfeste und ebene Fläche.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und achten Sie darauf, dass die Thermostatregler am oberen und unteren Griff ausgeschaltet sind (bis zum Anschlag in Richtung "**-**" Position drehen (zur Pfeilspitze = AUS).
- Reinigen Sie die Oberfläche der Grillplatten vor dem ersten Gebrauch mit einem leicht feuchten Tuch und wischen Sie sie anschließend trocken. (Hinweise zum Abnehmen
- der Grillplatten finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“).
- **Vergewissern Sie sich, dass die abnehmbaren Grillplatten fest und passend sitzen.** Sollten sie lose sein, klappen Sie das Gerät auf und hängen die Platte passend in den beiden äußeren Führungen an der hinteren Gerätekante ein (Bild 1). Dann bringen Sie die Platte durch Drücken zum Einrasten. Achten Sie dabei darauf, dass die Halteklammer nicht
- unterhalb der Platte liegt. Drücken Sie die Halteklammer mit einem Finger leicht an und die Grillplatte gleichzeitig mit der anderen Hand nach unten (Bild 2). Die jeweilige Platte muss richtig eingerastet sein und fest sitzen.

1

2

- Schließen Sie den Deckel und verbinden Sie den Netzstecker mit einer Steckdose.
- **HINWEIS:** Beim ersten Aufheizen kann Schutzfett verdampfen, mit dem bei der Produktion die

Pleomus

Grillflächen behandelt wurden. Die dabei entstehende Geruchs- oder leichte Dampfentwicklung ist unschädlich und tritt später nicht wieder auf. Lassen Sie das Gerät stets vorheizen, bis die Dampfentwicklung aufhört, mindestens jedoch 10 Minuten. Achten Sie währenddessen auf eine gute Raumbelüftung.

- Stellen Sie die Thermostatregler beide auf die maximale Temperatur (maximale Grillstufe), die Kontrolllampen leuchten. Drehen Sie beide Thermostatregler bis zum Anschlag in Richtung „**+**“ Position (zur Pfeilbreitseite), um die maximale Temperatur einzustellen (siehe auch „Grillen mit dem Kontaktgrill“ auf Seite 12).
- Während das Gerät aufheizt, leuchten die Kontrolllampen. Sobald diese erlöschen, ist das Gerät aufgeheizt.
- Drehen Sie beide Thermostatregler nach dem Vorgang bis zum Anschlag in Richtung „**-**“ Position (zur Pfeilspitze, AUS). Achten Sie darauf, dass auch beide Kontrolllampen aus sind, nur dann ist die Heizfunktion abgestellt.
- Ziehen Sie aus Sicherheitsgründen den Netzstecker aus der Steckdose.
- Klappen Sie den Deckel auf und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie, nachdem das Gerät abgekühlt ist, die Grillplatten erneut mit einem leicht feuchten Tuch nach.

Grillen mit dem Kontaktgrill

Achtung! Das Gerät wird bei Betrieb sehr heiß! Benutzen Sie zum Öffnen und Schließen nur den wärmeisolierten Plastikgriff. Verwenden Sie möglichst Topfhandschuhe. Berühren Sie nie die heißen Grillplatten oder das Gehäuse. Transportieren Sie das Gerät nicht im heißen Zustand!

Vorsicht Verbrennungsgefahr! Beim Grillen entweicht sehr heißer Dampf!
Bitte beachten Sie, dass sich beim Grillvorgang Kondenswasser am Griff niederschlagen kann. Verwenden Sie Topfhandschuhe, um Verbrennung vorzubeugen.

Hinweise zum Gebrauch

- Um die Antihaftbeschichtung der Grillflächen zu schützen, benutzen Sie keinesfalls Kochgegenstände aus Metall (Gabel, Messer usw.), sondern Utensilien aus Holz oder 100 % hitzebeständigem Kunststoff.
- Bereiten Sie nur Nahrungsmittel mit diesem Gerät zu, die zum Verzehr geeignet sind. Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, Gefrorenes zu garen. Gefrorene Speisen müssen vorher aufgetaut werden.

Vorbereitung

- Bereiten Sie Ihr Grillgut vor (in Stücke schneiden wenn nötig, waschen, abtupfen,
- marinieren, würzen etc.). Feuchtes Grillgut wie z. B. Fisch oder aufgetautes Fleisch vor dem Grillen mit etwas Küchenpapier abtupfen.
- Fetten Sie die gesamte Grillfläche (obere und untere Grillplatte) leicht mit etwas Bratöl ein.

Grillen

- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzefeste, trockene, rutschfeste und ebene Fläche.

Achtung! Die Grillplatten haben eine Fettablaufrinne, damit das Grillgut getrennt von Fett,

Prodomus

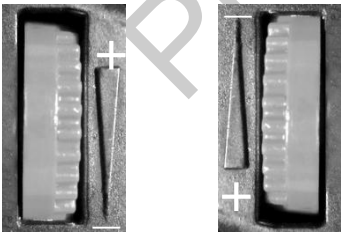
schonend und fettarm gegart werden kann. Stellen Sie unter diese Ablaufrinne eine ausreichend große, hitzebeständige Auffangschale oder legen Sie ein etwas höheres Backblech unter das gesamte Gerät, um Fett und Bratensaft aufzufangen.

- Schließen Sie den Deckel.
- Verbinden Sie den Netzstecker mit einer Steckdose.

❗ **WICHTIG ! VORHEIZEN ! Bevor Sie das Grillgut auflegen, heizen Sie das Gerät ausreichend vor.**

- Bitte beachten Sie, dass das Gerät zwei Thermostatregler und zwei Kontrolllampen hat. Sie können die Grillplatten nach Wunsch und nach Art des Grillgutes entweder getrennt voneinander oder auch beide gleichzeitig auf unterschiedliche Temperaturen erhitzen. Stellen Sie den/die Thermostatregler auf maximale Temperatur (maximale Grillstufe), damit das Gerät auf die maximale Temperatur aufheizt. Dazu drehen Sie den jeweiligen Thermostatregler bis zum Anschlag in Richtung "**+**" Position (zur Pfeilbreitseite).
- Die jeweilige Kontrolllampe leuchtet. Erst wenn die Kontrolllampe erloschen ist, ist die betreffende Grillplatte ausreichend vorgeheizt! Öffnen Sie nun den Deckel (sollte er geschlossen sein) und legen Sie das Grillgut auf die Grillfläche.
- **HINWEIS:** Um die Grillflächen zu schützen, benutzen Sie niemals spitze, metallische Gegenstände, denn diese können die Antihaftbeschichtung der Grillplatten beschädigen. Benutzen Sie nur hölzerne oder 100 % hitzebeständige Kunststoffspatel oder Schaber.
- Da die Garzeit von vielen Faktoren abhängt, kann diese sehr unterschiedlich ausfallen. Insofern ist es erforderlich den Garprozess zu kontrollieren und den eigenen Bedürfnissen anzupassen. Im Abschnitt „Gartabelle“ finden Sie diesbezüglich weitere Informationen.

Thermostatregler

- Die Thermostatregler sind von minimaler bis maximaler Temperatur stufenlos verstellbar. Beachten Sie die Pfeilmarkierung und die Symbole "**+**" und "**-**" am jeweiligen Thermostatregler:
- 

für obere Grillplatte **für untere Grillplatte**
(bei zusammen geklapptem Gerät)

- Drehen Sie die Thermostatregler bis zum Anschlag in Richtung "**+**" Position (zur Pfeilbreitseite), so heizt das Gerät bis zur maximalen Temperatur auf.
- Zum Ausschalten der Heizfunktion, drehen Sie bis zum Anschlag in Richtung "**-**" Position (zur Pfeilspitze = AUS). Beachten Sie bitte: Die Kontrolllampen müssen erlöschen und beide Thermostatregler bis zum Anschlag in die "**-**" Position gedreht sein, erst dann ist die Heizfunktion abgestellt.
- Sie können die Thermostatregler auch auf Zwischenbereiche einstellen.

Produktinfo

- Immer wenn das Gerät aufheizt, leuchten die Kontrolllampen und erlöschen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Prüfen Sie von Zeit zu Zeit den Garzustand Ihres Grillgutes, damit nichts anbrennt und reduzieren Sie gegebenenfalls die Temperatur, indem Sie den/die Thermostatregler etwas mehr in Richtung "**-**" Position (zur Pfeilspitze) drehen.
- Nach Beenden des Grillvorgangs drehen Sie den/die Thermostatregler bis zum Anschlag in Richtung "**-**" Position (zur Pfeilspitze = AUS) und ziehen aus Sicherheitsgründen den Netzstecker. Klappen Sie den Deckel auf, sollte dieser geschlossen sein. Nehmen Sie Ihr Grillgut vorsichtig von der Grillfläche, ohne die Grillfläche zu beschädigen (verwenden Sie nur Holzspatel und keine Metallgegenstände zur Entnahme, damit die Antihaftbeschichtung nicht beschädigt wird).
- Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie die Grillplatten mit einem leicht feuchten Tuch und befolgen Sie die Hinweise im Abschnitt „Reinigung und Pflege“.

Gartabelle

- Die Gartabelle (Aufdruck auf dem Gerätedeckel) gibt durchschnittliche Richtwerte der Garzeiten für verschiedene Lebensmittel an.

Zeichenerklärung für den Deckelaufdruck:

	Temperatur
	Grill- bzw. Garzeit
	Gemüse
	Garnelen
	Fisch
	Toast
	Frikadellen
	Fleischspieße
	Würstchen
	Steak
	Hühnchen / Pute (nur in Teilen!)

- Da die Garzeit von vielen Faktoren abhängt, kann diese sehr unterschiedlich ausfallen und muss daher durch eigene Erfahrungswerte ermittelt werden. Größe/Dicke, Art, Gewicht, Ausgangstemperatur, Flüssigkeitsgehalt des Grillgutes, als auch der persönliche Geschmack, beeinflussen die Garzeit maßgeblich. Z. B. unterscheidet sich die Garzeit

Prodomus

für die Zubereitung von einem dünnen Fleischstück mit 100gr. kaum, im Vergleich zur Zubereitung von zwei dünnen Fleischstücken zu je 100gr., sofern die beiden Fleischstücke gleichzeitig, nebeneinander auf dem Grill positioniert und zubereitet werden können. Die Garzeit für ein doppelt so dickes Fleischstück mit 200gr., wird jedoch fast doppelt so lange in Anspruch nehmen. Insofern stellen die in der Gartabelle (Aufdruck auf dem Gerätedeckel) aufgeführten Garzeiten lediglich Richtwerte für „Kontaktgrillen“ (Funktion A) dar, bezogen auf jeweils 100gr. bei maximaler Temperatur. Bei reduzierter Temperatur verlängern sich die Garzeiten entsprechend. Wie bei nahezu jedem Kochvorgang, ist es erforderlich, den Garprozess zu kontrollieren und den eigenen Bedürfnissen anzupassen.

- Die Lebensmittel sollten Zimmertemperatur haben. Lebensmittel aus dem Kühlschrank, oder gerade Aufgetautes, benötigen etwas längere Garzeiten.
- Bitte beachten Sie, dass Geflügel nur in Teilen gegrillt werden kann, für ganze Hähnchen ist das Gerät nicht vorgesehen (es würde außen braun werden und innen roh bleiben).
- In Position **C** verlängert sich die Garzeit je nach Beschaffenheit des Grillgutes, da hier nur die Unterhitze wirkt (die Speisen müssen bei Verwendung der Position **C** auch gewendet werden).
  Sehen Sie zu **A, B** und **C** nähere Erläuterungen unter "Klappfunktionen des Grills":

Klappfunktionen des Grills

Mit diesem Gerät stehen Ihnen mehrere Grillfunktionen zur Verfügung, die Sie je nach Zubereitungsart der Lebensmittel einsetzen können.

TIPP: Probieren Sie vor Gebrauch die verschiedenen Klappfunktionen aus, ohne das Gerät am Stromnetz anzuschließen, um mit diesen Funktionen vertraut zu werden.

A. Kontaktgrillfunktion
B. Ofenfunktion
C. Klappfunktion 180° für Barbecue-Grillen und bei großem Grillgut

- **HINWEIS:** Stellen Sie immer vor dem Grillen, zum Auffangen von austretendem Fett, hitzebeständige Auffangschalen unter die Fettablaufrinnen. (Auffangschalen sind nicht im Lieferumfang enthalten). Sie können auch ein Backblech unter das gesamte Gerät stellen, um das Fett aufzufangen und die Arbeitsfläche zu schützen.

Kontaktgrillfunktion A

(Grillplattenstellung in Kontakt)

ⓘ **Funktion A** (siehe Abbildung S. 2) eignet sich für etwas dünnere Scheiben von Grillgut, Fleisch oder auch Frikadellen und schmale, nicht zu dick belegte Sandwiches etc.

- Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Heizen Sie beide Grillplatten auf maximaler Temperatur vor, bis die Kontrolllampen erlöschen. Das Gerät sollte dabei geschlossen sein. Damit wird die maximale Temperatur schneller erreicht, als bei aufgeklapptem Gerät.
- Fassen Sie das heiße Gerät nur an seinem hitzeisolierten Griff an und benutzen Sie zur Sicherheit Topfhandschuhe.
- Klappen Sie das Gerät auf und legen Sie das vorbereitete Grillgut oder belegte Sandwiches auf die untere Grillplatte.

Prodomus

- Schließen Sie den oberen Gehäusedeckel und drücken Sie diesen mit Gefühl und nicht fest herunter.
- Zur Einstellung für die Kontaktgrillfunktion, finden Sie zur Orientierung eine kleine Übersicht (Tabelle) mit der Angabe der Zeiteinstellungen auf dem Gerät.
- Die Garzeit hängt von der Größe, Beschaffenheit und Art des Grillguts ab. Je nach Größe und Beschaffenheit des Grillgutes, stellen Sie die Temperatur höher oder niedriger ein.
- Bei der Verwendung als Kontaktgrill, halten Sie das Gerät geschlossen, damit die Hitze gehalten wird.

Ofenfunktion B
(zum Überbacken)

ⓘ **Funktion B** (siehe Abbildung S. 2) ist zum Zubereiten empfindlicher Speisen, die beim Grillen nicht zusammengedrückt oder gewendet werden dürfen. Diese Funktion ist auch zum Kontaktgrillen von etwas dickeren Grillstücken geeignet.

- Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Heizen Sie beide Grillplatten auf maximaler Temperatur vor, bis die Kontrolllampen erlöschen. Das Gerät sollte dabei geschlossen sein. Damit wird die maximale Temperatur schneller erreicht, als bei aufgeklapptem Gerät.
- Fassen Sie das heiße Gerät nur an seinem hitzeisolierten Griff an und benutzen Sie zur Sicherheit Topfhandschuhe.
- Klappen Sie das Gerät auf und legen Sie das vorbereitete Grillgut oder belegte Sandwiches auf die untere Grillplatte.
- Nehmen Sie jetzt den komplett aufgeklappten Deckel am Griff und ziehen Sie ihn gerade bis zum Anschlag nach oben. Klappen Sie den herausgezogenen Deckel nach vorne auf Position B.
- Die Garzeit hängt von der Größe, Beschaffenheit und Art des Grillguts ab. Je nach Größe und Beschaffenheit des Grillgutes, stellen Sie die Temperatur höher oder niedriger ein.

Beispiel Schnitzel überbacken

Schnitzel flach klopfen, leicht mit Pfeffer bestreuen und von beiden Seiten gleichmäßig grillen. Anschließend das Schnitzel mit Schinken und Käse belegen und in der Ofenfunktion bei maximaler Temperatur ca. 10-15 Minuten überbacken.

C Klappfunktion 180°
(Grill-Plattenstellungen 180° offen)

ⓘ **Funktion C** (siehe Abbildung S. 2) eignet sich zum Barbecue-Grillen von größeren Mengen. Gemüse kann z. B. damit gleichzeitig mit dem Fleisch gegart werden. Ebenso ist die Funktion C für etwas größeres, dickeres Grillgut geeignet, das langsames, gleichmäßiges Grillen erfordert. Wenn Sie die Thermostatregler auf niedrigere Temperaturen einstellen, können Sie auch Speisen warmhalten oder fertige, kalte Speisen wieder erwärmen.

- Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Heizen Sie beide Grillplatten auf maximaler Temperatur vor, bis die Kontrolllampen erlöschen. Das Gerät sollte dabei geschlossen sein. Damit wird die maximale Temperatur schneller erreicht, als bei aufgeklapptem Gerät.

Prodomus

- Fassen Sie das heiße Gerät nur an seinem hitzeisolierten Griff an und benutzen Sie zur Sicherheit Topfhandschuhe.
- Klappen Sie das Gerät auf und legen Sie das vorbereitete Grillgut auf die untere Grillplatte.
- Nehmen Sie jetzt den Deckel am Griff und ziehen Sie ihn gerade bis zum Anschlag nach oben. Klappen Sie den herausgezogenen Deckel nach hinten, bis er vollständig in die 180° Position C aufgeklappt ist.
- Beim Grillen mit geöffneten Platten (Position C) empfehlen wir, immer die maximale Temperatur zu verwenden, da im Vergleich zum Kontaktgrillen (Position A) und Überbacken (Position B) die Hitze nicht so gut gehalten wird. Drehen Sie die Thermostatregler bis zum Anschlag in Richtung "**+**" Position (zur Pfeilbreitseite), damit das Gerät bis zur maximalen Temperatur heizt.
- Wenden Sie das Grillgut, damit es auf beiden Seiten gegart wird. Die Garzeit hängt von der Größe, Beschaffenheit und Art des Grillguts ab.

Beispiel Aubergine:
Aubergine längs halbieren, Stielansatz und gegebenenfalls Kernınneres aus der Aubergine entfernen. Die Aubergine in ca. 1 cm dicke Streifen oder Scheiben schneiden, salzen und leicht mit Olivenöl bestreichen. Bei maximaler Temperatur etwa 5-10 Minuten grillen.

- **Nach dem Grillen** drehen Sie den Thermostatregler bis zum Anschlag in Richtung "**-**" Position (zur Pfeilspitze = AUS). Die Kontrolllampen erlöschen.
- **Ziehen Sie aus Sicherheitsgründen den Netzstecker aus der Steckdose.**
- Nehmen Sie das Grillgut mit einer Holzspatel, oder auch einem geeigneten, nicht-metallischen, hitzebeständigen Pfannenheber von der Grillfläche.
- Lassen Sie vor der Reinigung das Gerät ausreichend abkühlen.
- Reinigen Sie die Grillplatten nach dem Abkühlen, da sie mit Lebensmitteln in Kontakt waren, wie unter "Reinigung und Pflege" beschrieben.

Reinigung, Pflege und Aufbewahrung

Achtung! Vor dem Reinigen oder Transport grundsätzlich Netzstecker ziehen und Gerät komplett abkühlen lassen.

Vorsicht Stromschlaggefahr! Gerät, Netzkabel und Netzstecker NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN! Die Geräteteile nicht in eine Geschirrspülmaschine geben!

- Beachten Sie bitte alle Sicherheitshinweise zur Reinigung.
- Wischen Sie das Gerät außen bei Bedarf nur mit einem weichen Tuch ab. Wischen Sie die Innenseite und Kanten der Platten mit saugfähiger Küchenrolle oder einem weichen Tuch ab.
- Die abnehmbaren, erkalteten Grillplatten können mit warmem Wasser, bei Bedarf mit etwas Spülmittel gereinigt werden. Bearbeiten Sie die Platten keinesfalls mit spitzen oder harten Gegenständen, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen. Sollten Speisereste an den Grillplatten festgetrocknet sein, weichen Sie diese vor der Reinigung in etwas warmem Wasser mit einigen Tropfen Spülmittel ein.
- **Abnehmen der Grillplatten:** Dazu muss das Gerät komplett aufgeklappt sein. Die Grillplatten werden jeweils durch eine Halteklammer fixiert. Drücken Sie die Halteklammer mit einem Finger und halten diese gedrückt, um die Grillplatten zu lösen (Bild 1). Heben Sie die

proMinus

Platte dann mit der anderen Hand leicht an und ziehen diese aus den beiden äußeren Führungen nach vorne heraus (Bild 2)

1 **2**

- Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel, kein Backofenspray, Benzin oder andere Lösemittel. Benutzen Sie keine spitzen, scharfen oder scheuernden Reinigungsgeräte.
- Lassen Sie die Grillplatten gut trocknen, bevor Sie sie wieder einsetzen.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kindersicheren Ort auf.

Entsorgung

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein und entsprechend Ihrer örtlichen Müllvorschriften. Geben Sie Karton und Papier zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung. Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.
Das Symbol (durchgestrichene Mülltonne) auf dem Produkt, in der Bedienungsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin.

Fragen zur Entsorgung beantwortet Ihre kommunale Entsorgungsstelle.
Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar.
Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle (Altgerätesammelstelle der kommunalen Entsorgungsstelle).
Führen Sie das Gerät damit einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantiehinweise

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät Gewährleistung von 24 Monaten. Diese beginnt ab Kaufdatum (Kassenbon). Im Störungsfall geben Sie das komplette Gerät mit Fehlerangabe und dem Original-Kaufbeleg (Kassenbon), welcher für eine kostenlose Reparatur oder Umtausch zwingend erforderlich ist, in der Originalverpackung an Ihren Händler.

Wir bitten im Fall von Reklamationen zuerst die Service Hotline zum Ortstarif anzurufen.
Die meisten Anfragen können schnell und einfach per Telefon gelöst werden:

Hausgeräte Kundendienst
Service Hotline Tel: (089) 3000 88 – 21
Service Fax: (089) 3000 88 –11

ProMarkS

Während der Zeit der Gewährleistung können defekte Geräte **ausreichend frankiert** an unseren Service gesendet werden.
Unfrei an uns geschickte Geräte können nicht angenommen werden.
Unser Tipp: Schicken Sie die Geräte aus Kostengründen nicht als Päckchen.

Innerhalb der Gewährleistung beseitigen wir Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen nach unserer Wahl durch Reparatur oder Umtausch. Diese Leistungen verlängern nicht die Gewährleistungsfrist. Es entsteht kein Anspruch auf eine neue Gewährleistungsfrist. Weitergehende Ansprüche, insbesondere Schadensersatz, sind ausgeschlossen.

Eine genaue Beschreibung der Beanstandung verkürzt die Bearbeitungsdauer.
Wir bitten um Verständnis, dass jegliche Kulanzansprüche ausgeschlossen sind:
- nach Ablauf der bauartbedingten Lebenszeit und für Verbrauchszubehör und Verschleißteile, wie z.B. Aufsteckteile, Filter etc.
- bei Bruchschäden, wie z.B. Glas, Porzellan oder Kunststoff
- bei Transportschäden, Fehlgebrauch, sowie
- bei mangelnder Pflege, Reinigung und Wartung und bei Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen
- bei chemischen und/oder elektrochemischen Einwirkungen
- bei Betrieb mit falscher Stromart bzw. Stromspannung und bei Anschluss an ungeeignete Stromquellen
- bei anormalen Umweltbedingungen und bei sachfremden Betriebsbedingungen
- sowie dann, wenn Reparaturen oder Fremdeingriffe von Personen vorgenommen werden, die von uns hierzu nicht autorisiert sind oder
- wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind oder
- Berührung mit ungeeigneten Stoffen den Defekt verursacht hat

Nach Ablauf der Gewährleistungszeit besteht ebenso die Möglichkeit das Gerät **ausreichend frankiert** an unseren Service zu senden. Die dann anfallenden Reparaturen sind kostenpflichtig.

Technische Änderungen vorbehalten Version 06/2012

Proomus

Contact grill KG 0805N

Contents

Description..... **2**
Contents..... **20**
Intended use..... **20**
Scope of delivery..... **20**
Technical data..... **20**
Important safeguards..... **21**
Before the first use..... **26**
How to use the contact grill..... **27**
Grilling time table..... **29**
How to fold..... **30**
Cleaning, maintenance and storing..... **32**
Disposal..... **32**
Warranty claims..... **33**

Intended use

This appliance is suited for barbecuing food in the private household. The appliance is not suited for commercial or outdoor use. Only use the appliance for the intended purpose and in the way indicated in this instruction manual. To avoid damage, improper use and risk of injury, all safety cautions and instructions in this manual should be followed and carefully kept.

Scope of delivery

- Contact grill with 2 removable grill plates
- Instruction manual

Technical data

Model	Contact grill KG 0805N
Voltage	220-240V~ 50Hz
Power rating	1700W
Manual ID	KG 0805N 06/2012

This appliance is tested according to GS and corresponds to CE directives.

Proomus

Important safeguards

Meaning of the symbols in the instruction manual:

= Please note!

= Caution! Warning!

= Caution! Danger of electric shock!

= Caution! Hot surface!

= Information

Before use the instruction manual should be followed and carefully kept.
To avoid damage or danger by improper use, the safeguards and the instruction manual must be followed closely. The appliance has to be used in the way indicated in the instruction manual. In case of damage and accidents caused by not following this instruction manual the manufacturer assumes no liability.
If you give the appliance to another person, also supply with the instruction manual.

Prodomus

- Before first use ensure that your mains voltage corresponds to that stated on the rating plate of the appliance. Connect this appliance to a plug which is wired according to the regulations (220-240 V~ AC).
- Additional protection may be obtained by fitting an earth-leakage circuit-breaker (IF=30mA) into your home installation. Please consult a qualified electrician.
- Do not connect other electrical appliances at the same socket and do not use multiple sockets. Make sure that the mains installation is providing enough power to run this appliance. See the rating plate of the appliance to proof this.
- The appliance is not intended to be operated by

means of an external timer or separate remote-control system, the appliance is not suited for this purpose and it can cause danger of burning.

- Run the cord in a way that nobody can stumble over it or pull on it. Take care that the cord never comes into contact with sharp edges and hot objects.
- Use original parts which are recommended by the manufacturer only together with the appliance, to avoid damage and risk of injury.
- Place the appliance on a flat, dry, and non-slip surface, which is resistant against heat, or oil, splashing on it.
- Never place the unit near or onto a gas or electric oven to avoid risks of burning, explosion and injury.

Caution! An electric appliance is no toy! Never leave the appliance unsupervised when in use. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Explain to your children all risks which can be caused by electric current:

- Danger caused by hot and/or rotating parts of the

Prodomus

appliance
- Danger caused by exhausting hot air or steam
- Danger caused by electric current (electric shock, short circuit, fire danger)

- Keep the appliance at any time out of reach of children or persons who cannot handle electric appliances properly.
- Do not leave packaging components (plastic bags, cardboard, polystyrene, etc.) within the reach of children, as it could be dangerous -danger of suffocation!

Do not operate any appliance if:
- the appliance or power cord is damaged
- in case of malfunction or if it has been dropped or damaged in any manner.

Special tools are required to repair the appliance. In any case ask a (*)competent qualified electrician to check and repair it.

- Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician(*) to avoid any danger caused by electric current.

(*)Competent qualified electrician: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger.

Appliance, cord and plug should never get into contact with water or any other liquids to avoid the risk of electric shock:
- never use the appliance near water or humidity

Promotus

- never immerse the appliance, the cord or the plug in water or any other liquid for any reason whatsoever
- never use the appliance near a sink, a shower, or bathtub to avoid danger of falling into water or get wet by splash water
- the cord should never get wet or get in contact with humid things.
- never touch the appliance with wet hands or standing on a wet ground
- never place the appliance on wet ground
- never use the appliance outdoors
- avoid water intruding into the appliance while cleaning

Unplug the appliance

- when the appliance is not in use
- before changing accessories or cleaning the appliance
- in case of malfunction during operation

- To unplug only pull the plug, never pull on the cord to avoid damage.
- Never carry the appliance at its cord. Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it. From time to time check if the cord is damaged. In this case or if the appliance is damaged it must not be

Prodomus

used any more.

- Do not store the appliance near heating sources to avoid melting of plastic parts and damaging parts in the inner of the unit.

Caution! Danger of burning! The appliance gets very hot during operation.

- Never leave the appliance unattended during operation. Keep special care when using oil and fat. Hot oil and fat can burn easily!
- To avoid burning, touch the cool touch handle only to open or close! Never touch hot grill plates or housing!
- Let the unit and grill plates cool down before removing or inserting.
- Never move or carry the grill while it is hot. Let the unit cool down enough before moving, cleaning and storing.

Caution! Fire danger! The appliance must not be placed next to easily inflammable objects. Always keep enough distance to the walls, furniture curtain or towels.

- Ensure that the cord does not touch hot parts of the appliance like grill plate or housing.

Be extremely cautious as oil and fat preparations might catch fire if overheated.

Proformus

- In case of flames immediately unplug the appliance and extinguish the flames by a big metal lid of a pot or a humid cloth. Provide proper ventilation when using the appliance.
- Never use the appliance near easily flammable objects as gasoline, gas, paint thinners or sprays to avoid risk of explosion and fire.
- To avoid damage to the non-stick coating of the plate of the grill never use sharp edged or metallic objects on it when taking out any food. Only use wooden spatula to avoid scratches.

Always pull the plug, after each use and before cleaning.

- Let the appliance cool down enough, before cleaning and storing it.
- Do not wind the cable around the appliance.
- Keep the appliance clean as it is in contact with food.
- Never use metallic and sharp edged cleaning material or sharp cleaning solvents while cleaning.
- Never store the appliance near a heating element, the housing could melt.

Prodomus

Before the first use

Cleaning before first use

- Remove all packaging material as carton and foils.
- Ensure that both temperature controls are in OFF Position (**-** symbol).
- Unroll the cord completely.

- Clean the surface of the grill plates with a slightly damp cloth and dry thoroughly (for removing the grill plates in order to clean, see chapter "Cleaning and care").
- Place the unit on a stable, dry non-slip and heat resistant surface.
- **Ensure that the grill plates are fixed properly.** If not, open the unit and fix the plates.
- Open the appliance and insert the plate into both guides at the back of the unit (Fig 1). Press the plate slightly till it is engaged (Fig. 2). Ensure that the clip is NOT below the grill plate. The clip must be engaged properly and the plate must be fixed firmly.

1

2

- Close the lid.
- Connect the appliance to the current. Turn both temperature switches to maximum heat position (**+** symbol). The control lamps are illuminated.
- Ensure to have enough areation in the room while operating, by opening the window.

  Information: When the unit is heated up for the first time the grease residues from the manufacturing process might cause little smoke. The smell which might occur is harmless and will stop after a while.
- Let the unit heat up until the steam will disappear but with the term of 10 minutes.
- Switch off both switches after this process and unplug.
- Open the lid and let the unit cool down.
- Wipe the grill plates with a slightly damp cloth to remove residues.

How to use the grill

- **Caution! The unit gets very hot during operation! Touch the heat insulated plastic handle only. Never touch hot grill plates or the housing. Do not carry the hot unit.**
- **Caution! Danger of burning or scalding! When in operation very hot steam exhausts. Caution! Condensation water could be at the handle! Use oven cloth to avoid burning!**

Tipps for use

- To protect the non-stick coating of the grill plates, never use metallic kitchen utensils (e. g. knive or fork), use wooden spatula only with the applaince.
- Just prepare edible food, suited for this appliance. Do not prepare frozen food. First defrost the food before you grill.

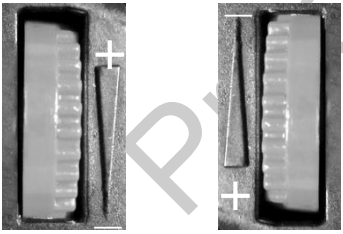
Preparing

- First prepare your food by cutting into pieces, clean, marinate or spice.
- Wet food like fish or defrosted food must be dried first.
- Place the unit on a stable, dry non-slip, heat and grease resistant surface.
- **Caution!** The unit has oil gutters on both sides. Place drip cups which are big enough or even a baking tray under the gutter or the whole unit to avoid oil running under the unit and onto the working place.

Produmus

- Grease the grill plates slightly with some oil.
- Close the lid.
- Connect the appliance to the current. Please note that the appliance has two thermostat controls and two control lamps - one for each grillplate. You can use one only ore both at the same time. Switch the temperature control(s) clockwise to maximum heat position (**+** symbol).The control lamp(s) will illuminate.
- Please note that the unit must be heated up, before you put the food onto the grill plates. When heated up, open the lid and put your prepared food onto the grill plate.
- **Caution!** To protect the grill plates never use sharp edged or metallic objects, this might damage the non-stick coating of the plates. Only use wooden or heat resistant plastic spatula.
- The duration of the grilling process depends on product, size and weight. See the silk screening on the appliance for reference. It shows some standard values in minutes for e.g. toast, chicken, fish, sausage… In the chapter "Grilling time table" you will find more information.
- When the food is ready, turn the temperature control to OFF position (**-** symbol) and unplug. **For safety reason always switch off and unplug after each use!**
- The grilling time depends on several facts and can vary. Therefore always supervise the grilling process to adapt to your own needs. On page 29 and 30 you will find further information.

Thermostat control

- The thermostat controls are infinitely variable from minimum up to maximum temperature and can be used both at a time or just one only. See the arrow marks and the symbols "**+**" and "**-**" at each thermostat control:
- 
  for upper grill plate **for lower grill plate**
  (while folded)
- When turning the thermostat control(s) to "**+**" mark as far as stop position, the unit will heat up to maximum temperature.
- You can vary the temperature also, by turning the thermostat controls into an intermediate range.
- The control lamps will switch off automatically when the heat is reached. Whenever the unit will heat up again, the control lamps will switch on.
- Check the degree of doneness regularly, to avoid scorching. If necessary, reduce temperature by turning the thermostat little more to the "**-**" mark (OFF position).
- To switch OFF, turn the thermostat control(s) to "**-**" mark, as far as stop position.
  Note: The control lamps must be OFF and BOTH thermostat controls must be turned off

Proidomus

completely (as far as stop position). Otherwise the unit can heat up, even if the control lamps are **NOT** illuminated.

- After having finished grilling, turn the thermostat control(s) to "**-**" mark as far as stop position and for safety reason unplug.
- Open the lid (if closed) and remove the grilled food gently (avoid damaging the non-stick coated grill surface, by using wooden kitchen utensils only).
- Let the unit cool down. Then clean the unit with a slightly damp cloth and follow the cleaning instructions in chapter cleaning and care.

Grilling time table

- The grilling time table (silkscreen on the lid of the grill) shows guidelines at an average to grill various food.

Legend to symbols on the lid:

	Temperature
	Grilling time
	Vegetable
	Prawns
	Fish
	Toast
	Burgers
	Sish kebab (shashlik)
	Sausage
	Steak
	Chicken / turkey (in parts only!)

- As the grilling time is depending on various facts, it can vary tremendously. Therefore it can be appraised by own experience only. Size, thickness, kind, weight, original temperature and content of liquid of the food, as well as individual taste may affect the grilling time significantly. Means the grilling time of a thin piece of meat with a weight about 100 gr. will not differ a lot, compared to the grilling time of 2 thin pieces of meat lying next to each other on the grill surface. Grilling time for a piece of meat which is twice as thick, weighing about 200 gr. will be around twice as much.

Prodomus

This is why the grilling time table (silkscreen on the lid of the appliance are guidelines at an average for the contact grill function A only, relating on approx.100 gr. and maximum temperature. Reducing the temperature will cause longer grilling times accordingly. As usual when preparing any food, it is necessary to check and control the grilling progress at all time and adjust it depending on your individual requirements.

- Food shall have room temperature. Food which comes from the refrigerator, or just has been defrosted will need more time.
- Please note to divide chicken into parts before grilling. The appliance is not suited to grill whole chicken. It would get black outside and raw inside.
- When using function **C** the grilling time will extend, according to the consistency of the grill food, as just the lower heat is taking effect on it (please turn the food at least one time when using function C). Find more information about function **A**, **B**, **C** in chapter "How to fold":

How to fold

This appliance provides different grilling functions, which are suitable depending on kind of food which is used.

Hint: Unplug the appliance for safety reason. Then try the different folding-positions a few times before use, to get accustomed with the folding function.

A: Contact grill
B: Oven function
C: Folding position at 180° for BBQ-grilling and for large foods

Note: Put heat resistant bowls under the grease outlets, always before grilling. (The bowls are not included in delivery). You also can use a baking tray and put it below the appliance , for collecting the grease released completely. This avoids grease pouring off the grease outlets onto the working area.

Contact grill function A:
(grill plates in contact with food)

ⓘ Function **A** (see picture page 2) is suitable for thinner slices of meat, burgers or sandwiches.

- Plug in and heat up both grill plates. Keep the lid closed while heating up, then maximum temperature can be reached faster.
- Always touch the heat insulated handles only, never touch hot parts of the appliance. Use oven cloth for safety.
- When the control lights switch off, maximum heat has reached. Now open the lid and place the food on the lower grill plate.
- Close the lid by pushing it gently down.
- For adjusting the temperature when using contact grill function, find the grilling time table on the lid for orientation.
- The grilling time depends on the individual foodstuff. Depending on the consistency of your food, adjust the temperature now higher or lower.
- When using contact grill function A, always keep the unit closed to keep the heat.

Proformus

Oven function B:
(for scalloping)

ⓘ Function **B** (see picture page 2) is suitable for scalloping sandwiches or meat "au gratin". It is also suitable for soft food, which might not get pressed or turned while grilling. You can also use as a contact grill for thicker pieces of food (e. g. burger, thicker sandwich).

- Plug in and heat up both grill plates. Keep the lid closed while heating up, then maximum temperature can be reached faster.
- Always touch the heat insulated handles only, never touch hot parts of the appliance. Use oven cloth for safety.
- When the control lights switch off, maximum heat has reached. Now open the lid and place the food on the lower grill plate.
- Take the handle of the open lid and pull it straight upward until stop position. Now close by pushing it gently down into middle position.
- The grilling time depends on the individual foodstuff. Depending on the consistency of your food, adjust the temperature now higher or lower.

Sample Scalloping cutlet:
Beat the cutlet until flat. Put some pepper and grill the cutlet on both sides evenly. Then put some slices of ham and cheese on it and bake in the oven function C for about 10-15 minutes.

Folding function C 180°
(180° flat open grill plates)

ⓘ **Function C** (see picture page 2) is suitable for grilling medium and thick slices of meat which needs slow grilling. The grill surface in this function is big enough to grill various kind of food, e. g. meat, vegetable, mushroom, at the same time. If the temperature setting is lower heat, you can also keep warm, or re-heat the food.

- Plug in and heat up both grill plates. Keep the lid closed while heating up, then maximum temperature can be reached faster.
- Always touch the heat insulated handles only, never touch hot parts of the appliance. Use oven cloth for safety.
- Open the upper lid till both grill plates are flat open (180°) and place the food on one or both grill plates.
- While grilling with flat open grill plates (function C) we recommend to use always maximum temperature setting, because the temperature is not kept as well as if using function A or B. Turn the thermostat control(s) to the "**+**" mark till stop position to heat the grill plate(s) up into the maximum temperature.
- Turn the grill food for minimum one time to get it well-done on both sides. The grilling time depends on the individual foodstuff.

Sample egg fruit:
Cut the egg fruit lengthwise into half and remove the stalks and the inner if desired. Cut into stripes or slices which are about 1 cm thick, salt and put some drops of olive oil. Grill at maximum temperature for about 5-10 minutes.

- When finished the grilling process, always turn the thermostat control(s) to "**-**" mark (stop position OFF). The control lamps switch off.

Primus

- For safety reason always unplug.
- Remove the grilled food with a wooden spatula or other suitable, non-metallic, heat resistant kitchen utensil.
- Let the appliance cool down completely before cleaning.
- As in contact with food, after each use clean the grill plates and the unit as described in chapter "Cleaning and care" below.

Cleaning, maintenance and storing

- **Caution danger of electric shock and risk of burning! Always unplug your appliance after use and before cleaning and allow it to cool down before storage.**
- Never immerse the appliance in water or clean it under running water.

How to remove the plates for cleaning:
The appliance must be unfolded completely to remove the grill plates. each ghrill plate is fixed by a retaining clip. Push the retaining clip down with your finger and hold to release (fig. 1). Lift the grill plate wth the other hand slightly upward to release it from the guidance on each side, then pull forward to remove (fig. 2)

1

2

- Wipe the inside and edges of the plate with absorbing paper towelling or a soft cloth.
- Wipe the housing only with a slightly moistened cloth.
- Never use hard or sharp objects on the non-stick baking surface. The surface can be damaged easily by scratching.
- Store the unit in a dry place where it is unapproachable for children.

Proquipus

Disposal

Please observe the environment!
Dispose the packaging according to the local garbage regulations.
Dispose paper and carton separately from plastic bags into the corresponding containers. If at any time in the future you should need to dispose of this product please note that waste electrical products should not be disposed of with household waste. The symbol (crossed dustbin) on the product, the package or in the instructions for use indicates this. Please recycle where facility exists. Check with your local authority or retailer for recycling advice.

Dispose the appliance at the end of its lifespan according to environmental considerations. (Waste Electrical and Electronic Equipment Directive)

Warranty claims

The guarantee period for this appliance is 24 months. The guarantee starts from the date of purchase (cash receipt). In case of malfunction you may send the appliance add to your dealer, information about the malfunction and the original purchase receipt (which is obligatory for a repair free of charge)

Within the guarantee period we repair defects of the appliance, which are based on material or manufacturing faults, in our choice by repair or exchange. These obligations do not extend the period of guarantee. No claim on a new period of guarantee results from it.

An exact description of the complaint reduces the processing time.
We apologise for any inconvenience, that any claims of good-will are excluded:

- after expiry of the lifetime due to the construction and especially for batteries, accumulators, electric lamps etc.
- for consumption accessories and wear parts such as driving belts, motor coals, tooth brushes, grinding attachments, dough hooks, beaters, mixer attachments, round cutters etc.
- in case of breakage, as e.g. glass, porcelain or plastic
- in case of damages in transport, misuse, as well as
- in case of lack of care, cleaning and maintenance and in case of non observance of operation or mounting instructions
- in case of chemical and/or electrochemical effects
- in case of operation with wrong type of current respectively voltage and in case of connecting to unsuitable power sources
- in case of abnormal environmental conditions and in case of strange operation conditions
- as well as then, if repairs or illegal abortions are made by persons, who are not authorised by us or
- if our appliances are equipped with spare parts, supplementary parts or accessories, which are not original parts or
- if contact with unsuitable material have caused the damage

Subject to technical alterations

Version 06/2012

Proklamus